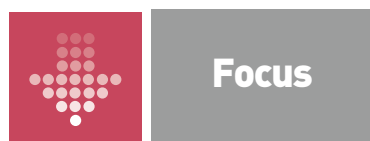


LA MAREMMA CHE MANGIA



Focus

Sono più di mille i pezzi già ordinati. Ecco come aderire

QUINDICI i ristoranti della provincia che hanno aderito all'iniziativa della Fipe. Ordinati oltre mille 'Rimpiattino'. Chiunque volesse aggiungersi alla lotta allo spreco alimentare mediante questa iniziativa può contattare gli uffici Fipe-Confcommercio di Grosseto

MATTEO VALERI



Il problema dello spreco di cibo è generale. È necessario iniziare a fare qualcosa. Rimpiattino è una novità che può essere utile. Si tratta di sensibilizzare la clientela. Lo faremo

DANILO CECCARELLI



Rimpiattino si aggiunge ad altre iniziative per il recupero del cibo avanzato già messe in campo nei mesi scorsi. Promuovendola con un volantino inserito nel menù sono certo decollerà

SANDRO GIUSTARINI



Occorre sensibilizzare i clienti a non farsi scrupoli a richiedere il Rimpiattino. Qualcuno chiedeva già prima di poter portare a casa il cibo avanzato, ma erano pochissimi. Ora speriamo aumentino



PRESENTAZIONE
Alcuni ristoratori della Fipe con in mano il 'Rimpiattino'

di **ANDREA FABBRI**

ALL'ESTERO la chiamano 'Doggy bag' (cestino per il cane), ma da noi, grazie a Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, ha un nome che ha significato e valore: 'Rimpiattino'. È il contenitore che chiunque, consumando un pasto al ristorante, può richiedere al personale di sala per portare a casa il cibo non consumato. Da oggi sarà disponibile in tutti i ristoranti della provincia associati a Fipe-Confcommercio che aderiscono all'iniziativa. Iniziativa che è stata presentata ieri nei locali della 'Cantina di piazza del Sale', dalla presidente e dal direttore di Confcommercio Grosseto, Palmieri e Orlando, insieme al presidente della Fipe provinciale Danilo Ceccarelli e al vice direttore nazionale della Fipe, Luciano

Sbraga. Presenti anche il sindaco e presidente della Provincia Antonfrancesco Vivarelli Colonna e l'assessore comunale al commercio, Riccardo Ginanneschi. Il 'Rimpiattino' della Fipe è un contenitore in cartone rigido riciclato, prodotto dal consorzio Comieco, con forma e colori accattivanti. Sembra fatto di porcellana e invece è di carta. Uscendo dal ristorante con il 'Rimpiattino' non ci sarà di che vergognarsi se si porta a casa ciò che non si è riusciti a finire durante il pranzo o la cena. Anzi, grazie alla sua forma particolare impreziosita dai disegni di un noto artista sembra quasi un pezzo da collezione. Dentro vi si potrà mettere tutto ciò che non si è consumato. Anche la bottiglia di vino 'smezzata'. I 15 locali che già oggi hanno adottato questo sistema offrono Rimpiattino gra-

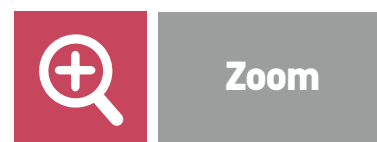
Un fuori menù che fa bene al cuore Il 'Rimpiattino'

Iniziativa Fipe-Confcommercio contro lo spreco di cibo

NEI RISTORANTI
Gratuitamente disponibili gli eleganti contenitori per portarsi via avanzi e vino

tuitamente ai clienti e anzi, ne segnalano la possibilità di fruizione tra le pagine del menù. Perché lo scopo finale è quello di combattere lo spreco di cibo e di rimarcare il valore della cucina, che specialmente in Maremma è una vera e propria arte. Ecco perché 'Rimpiattino': per legare questo gesto del recupero degli avanzi a una tradizione culturale italiana farcita valori come una lasagna. Il cibo è un dono prezioso. Chi lo prepara lo fa con il cuore. Bisogna averne cura. «Il problema dello spreco di cibo è generale – dice Matteo Valeri, del Barakà di Orbetello – È necessario

iniziare a fare qualcosa. Rimpiattino è una novità che può essere utile. Si tratta di sensibilizzare la clientela. Lo faremo». Danilo Ceccarelli, titolare di diverse, importanti strutture ricettive, sottolinea come «Rimpiattino si aggiunge ad altre iniziative per il recupero del cibo avanzato già messe in campo nei mesi scorsi». «Promuovendola con un volantino inserito nel menù – aggiunge – sono certo decollerà». «Occorre sensibilizzare i clienti a non farsi scrupoli a richiedere il Rimpiattino – dice Sandro Giustarini, di Famileat – Qualcuno chiedeva già prima di poter portare a casa il cibo avanzato, ma erano pochissimi. Con questa iniziativa speriamo di incrementare. Noi riusciamo a recuperare solo 10% del cibo non consumato». «È una iniziativa in linea con i tempi – dice Guido Conti della Cantina del Sale – sarà sicuramente un valido aiuto per contrastare lo spreco».



Zoom

«Un'operazione di cultura e valori»

LUCIANO SBRAGA, vice direttore Fipe nazionale: «Il cibo non si spreca non solo per ragioni economiche ma per rispetto alla fatica ed al lavoro necessari per portarlo in tavola. Da qui il concetto del 'rimpiattare'»

L'INDAGINE IL 55% DELLE PERSONE SI VERGOGNA DI CHIEDERE AL PERSONALE

Clienti frenati dall'imbarazzo

SECONDO una ricerca condotta dall'ufficio studi Fipe, negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare. Secondo l'80% dei ristoratori intervistati il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato rilevante (tra questi il 50,6% lo considera addirittura molto rilevante). Il 55% dei ristoratori, inoltre, rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato, insieme ad una questione

di atteggiamento: nonostante infatti sia elevata la quantità di cibo che resta sulla tavola, raramente i clienti chiedono di poter portare via gli alimenti non consumati per l'imbarazzo della richiesta (55%), o scomodità (19,5%) o indifferenza (18,3%). Comunque il 90% dei ristoranti è già attrezzato con comuni contenitori in alluminio per consentire ai clienti di portarsi via il cibo ordinato e non consumato. Da oggi, però, con 'Rimpiattino', pubblicizzato anche nei menù, ci si augura che non ci sia più vergogna a chiedere di portare via gli avanzi.



CANTINA
Guido Conti (a sinistra) mostra il contenitore per il vino